

เอกสารอ้างอิง

กรมปศุสัตว์, 2546. พันธุ์ไก่พื้นเมือง. (ระบบออนไลน์). แหล่งข้อมูล: <http://www.dld.go.th/biodiversity/> (25 สิงหาคม 2555)

เกรียงไกร โชประการ วัชรพงษ์ วัฒนกุล กิตติ วงศ์วิเศษฐ และวรพงษ์ สุริยจันทร์ธาทอง. 2543. ไก่พื้นเมืองและไก่ลูกผสมพื้นเมือง: อดีตและปัจจุบัน. สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย. กรุงเทพฯ. 80 น.

เข้มทอง นิมจินดา. 2538. ทฤษฎีอาหาร. ตำรา-เอกสารวิชาการฉบับที่ 81 ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการหน่วยศึกษานิเทศ กรมการฝึกหัดครู. 139 น.

โครงการวิจัยความหลากหลายทางชีวภาพด้านปศุสัตว์. 2546. ลักษณะและมาตรฐานไก่พื้นเมืองไทย. กองบำรุงพันธุ์สัตว์. กรมปศุสัตว์. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 55 น.

จันทร์พร เจ้าทรัพย์ และกันยา ดันติวิสุทธิกุล. 2549. คุณภาพเนื้อของไก่กระทง ไก่พื้นเมือง ไก่สีทอง และตะนาวศรี. การประชุมวิชาทางวิชาการ ครั้งที่ 44 “เกษตรศาสตร์เพื่อพลังงานชีวภาพตามแนวพระราชดำริ” 30 มกราคม-2 กุมภาพันธ์ 2549 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน. 230-239.

จุฑารัตน์ เศรษฐกุล. 2540. การจัดการโรงฆ่าสัตว์. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิต คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ. 260 น.

ชัยณรงค์ คันชนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช. กรุงเทพฯ. 274 น.

ไชยวรรณ วัฒนจันทร์ อภรณ์ ส่งแสง สุธา วัฒนสิทธิ์ พิทยา อุดลยธรรม และเสาวคนธ์ วัฒนจันทร์. 2547. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ : คุณภาพซาก องค์ประกอบทางเคมี ลักษณะทางกายภาพ ลักษณะเนื้อสัมผัสของเนื้อไก่คออ่อนและไก่พื้นเมือง. เสนอ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) 136 น.

ทรงยศ กิตติชนม์รัช ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์ สำเร็จ ไพบูลย์ และอมรรัตน์ พรหมบุญ. 2546. การศึกษาเปรียบเทียบสมรรถภาพการเจริญเติบโตและคุณภาพซากของไก่พื้นเมืองไทย ไก่พื้นเมืองญี่ปุ่น และไก่ลูกผสมพื้นเมืองไทย × พื้นเมืองญี่ปุ่น. การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ระหว่างวันที่ 3-7 กุมภาพันธ์ 2546. กรุงเทพฯ. 64-72 น.

- ธีรบรรณันท์ ชันทอง. 2543. ลิปิด. ใน พจน์ ศรีบุญเรือง โสพิศ วงศ์คำ และ พัชรี บุญศิริ (บก.), ตำราชีวเคมี. หน้า 79-97. พิมพ์ครั้งที่ 3. ขอนแก่น: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ปฐม เล่าหะเกษตร. 2540. การเลี้ยงสัตว์ปีก. สำนักพิมพ์ริ้วเขียว, กรุงเทพมหานคร. 317 น.
- ปริญญา กัญญาคำ ศุภศิษย์ บุญนวล อำนวย เลี้ยวธารากุล นุชา สิมะสาธิตกุล และสัญญาชัย จตุรสิทธิ์ธา. 2549. คุณภาพซากและเนื้อทางอ้อมของไก่เบรส และไก่กระดุกดำ. การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44 ระหว่างวันที่ 30 มกราคม-2 กุมภาพันธ์ 2549. กรุงเทพฯ. 37-44 น.
- นพวรรณ ชมชัย ไสว นามคุณ วิทยา สุมามาลย์ และเสาวคนธ์ โรจนสถิตย์. 2541. ผลของระดับโปรตีนและพลังงานต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโตของไก่พื้นเมืองลูกผสม. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2541. กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 73-94.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 504 น.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. การวางแผนการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการอาหาร, คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 275 น.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง: กรุงเทพฯ. 135 น.
- รัชনীวรรณ เขียวสะอาด, สัญชัย จตุรสิทธิ์ธา, อังคณา ผ่องแผ้ว, นครินทร์ พรธิปไหว, วราภรณ์ เหลืองวันทา, อำนวย เลี้ยวธารากุล, ศุภฤกษ์ สายทอง และทัศนีย์ อภิชาติสร้างกูร. 2547. คุณภาพเนื้อของไก่พื้นเมืองและไก่บ้านไทยโดยอิทธิพลจากเพศ น้ำหนัก และกล้ามเนื้อ. รายงานการประชุมวิชาการครั้งที่ 42 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2547. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 116-126 น.
- วราภรณ์ เหลืองวันทา อำนวย เลี้ยวธารากุล อังคณา ผ่องแผ้ว และสัญญาชัย จตุรสิทธิ์ธา. 2545. ประสิทธิภาพการผลิต อัตราการตาย และคุณภาพซากของไก่พื้นเมือง, ไก่พื้นเมือง×โรดไอแลนด์เรด และไก่พื้นเมือง×โรดไอแลนด์เรด×บาร์พลิมัทรีด. หน้า 401-412. ใน: รายงานผลงานวิจัยสาขาสัตวบาล/สัตวศาสตร์/สัตวแพทย์. การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 3 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- วราภรณ์ เหลืองวันทา. 2546. อิทธิพลของไก่พื้นเมืองและลูกผสมต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพเนื้อ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- วิรัตน์ สุรพิทยานนท์. 2543. การเลี้ยงสัตว์ปีก ใน นุชา สิมะสาธิตกุล “สัตวศาสตร์และการผลิตสัตว์เบื้องต้น” บริษัททรีโอ แอดเวอร์ไทซิ่ง แอนด์ มีเดีย จำกัด. เชียงใหม่. 387 น.
- วิศาล อุดทน วรวิทย์ วณิชากิจชาติ สุธา วัฒนสิทธิ์ และสยาม ขุนชำนาญ. 2545. ผลของระดับโปรตีนในอาหารต่อสมรรถนะการเติบโตของไก่พื้นเมือง ไก่ลูกผสมพื้นเมือง 50% และ 75%. รายงานการประชุมวิชาการสัตวบาล/สัตวศาสตร์/สัตวแพทย์ ครั้งที่ 3. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. วันที่ 28-29 มกราคม 2545. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 79-90 น.
- ศุภศิษย์ บุญนวล. 2550. คุณภาพเนื้อเพื่อการบริโภคของไก่กระดุกดำ และไก่เบรตที่เลี้ยงด้วยอาหารไก่ไข่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิตมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์ธา. 2550. การจัดการเนื้อสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 4. โรงพิมพ์มิ่งเมือง. เชียงใหม่. 171 น.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์ธา. 2555. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 4. โรงพิมพ์มิ่งเมือง. เชียงใหม่. 367 น.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์ธา รัชนีวรรณ เขียวสะอาด อังคณา ผ่องแผ้ว อำนวย เลี้ยวธารากุล ศุภฤกษ์ สายทอง ทศนีย์ อภิชาติสร่างกุล และวราภรณ์ เหลืองวันทา. 2547. คุณภาพซากและเนื้อทางอ้อมของไก่พื้นเมืองและไก่บ้านไทยในเพศและน้ำหนักต่างกัน. รายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 ระหว่างวันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2547. กรุงเทพฯ. หน้า 116-126.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์ธา ศุภฤกษ์ สายทอง อังคณา ผ่องแผ้ว ทศนีย์ อภิชาติสร่างกุล และอำนวย เลี้ยวธารากุล. 2546. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ : คุณภาพซาก และเนื้อของไก่พื้นเมือง และสายพันธุ์ลูกผสมสี่สาย. เสนอ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) 185 น.
- สวัสดิ์ ธรรมบุตร และเกรียงไกร โชประการ. 2525. อัตราการเจริญเติบโต และความต้องการโปรตีนของไก่พื้นเมืองที่ถูกเลี้ยงดูในสภาพขนบต. หน้า 98-108. ใน: รายงานผลงานวิจัยสาขาสัตว. การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 20 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษร. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 528 น.
- สุชน ตั้งทวีพัฒน์ บุญล้อม ชีวะอิสระกุล และรุ่งรัตน์ ปิงเมือง. 2543. ระดับโปรตีนและพลังงานที่เหมาะสมในอาหารไก่ลูกผสมพื้นเมืองระยะเจริญเติบโต (1). การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 38. กรุงเทพมหานคร. 100-113.
- สมควาร ศิริศรี. 2542. การเลี้ยงไก่พื้นเมือง การเลี้ยงไก่ลูกผสมพื้นเมือง. บริษัทแสงปัญญาเลิศ จำกัด กรุงเทพฯ. 77 น.
- สมชัย พงศ์จรรยากุล. 2530. จุลกายวิภาคศาสตร์ทางสัตวแพทย์: เซลล์และเนื้อเยื่อ. ภาควิชากายวิภาคศาสตร์ คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 226 น.

สมทรง เลขะกุล. 2542. แม่แทบอติสมของไถ่ปัด. ชีวเคมี คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล. บริษัท
ธรรมสาร จำกัด. กรุงเทพฯ. น. 305-351.

อัจฉรา ชัยน. 2549. คุณภาพเนื้อและไขมันของไก่เบรส ไก่โรคโอแลนด์เรด และไก่แม่ฮ่องสอนที่
เลี้ยงด้วยอาหารไก่ไข่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิตมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อานนท์ อินทพัฒน์. 2542. การเลี้ยงไก่ไข่. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 104 น.

อำนวยการ เลี้ยวธารากุล สุรศักดิ์ โสภณจิตร และศุภฤกษ์ สายทอง. 2545. การคัดเลือกและปรับปรุง
พันธุ์ไก่พื้นเมืองของท้องถิ่น (ไก่แม่ฮ่องสอน) สำหรับเลี้ยงในเขตพื้นที่สูงภาคเหนือของ
ประเทศไทย : 1. สมรรถภาพการผลิตและพารามิเตอร์ทางพันธุกรรม ของไก่แม่ฮ่องสอน
ชั่วอายุที่ 1. วารสารวิชาการกรมปศุสัตว์เขต 5. 5(1): 25-37.

อำนวยการ เลี้ยวธารากุล และอรอนงค์ พิมพ์คำไหล. 2551. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการ “ การ
สร้างฝูงไก่พื้นเมืองพันธุ์ประจำถิ่น “. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
กรุงเทพฯ. 123 น.

อำนวยการ เลี้ยวธารากุล ศิริพันธ์ โมราถบ และชาติรี ประทุม. 2552. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์
โครงการ “แนวทางสร้างการรับรู้ไก่ประจำถิ่นเชียงใหม่ 1 ในกลุ่มผู้บริโภค”.
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) กรุงเทพฯ. 83 น.

อุมาพร ศิริพันธ์. 2546. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรม
และอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่. 181 น.

อุดมศรี อินทรโชติ รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์ กัลยา บุญญานุวัตร และประชุม อินทรโชติ. 2535.
อิทธิพลทางพันธุกรรมเนื่องจากยีนส์ผสม Heterosis ต่อลักษณะคุณภาพซากของไก่
ลูกผสม. ประมวลผลการประชุมวิชาการด้านปศุสัตว์ ครั้งที่ 11 วันที่ 16-19 กันยายน
2535 ณ โรงแรมเชียงใหม่ฮิลล์ จ.เชียงใหม่. กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
232-424.

อุดมศรี อินทรโชติ รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์ และกัลยา บุญญานุวัตร. 2539. การเจริญเติบโตและ
คุณภาพซากของไก่ลูกผสมพื้นเมือง. การประชุมทางวิชาการปศุสัตว์ ครั้งที่ 15 ประจำปี
2539. ระหว่างวันที่ 4-6 กันยายน 2539. ณ โรงแรมราชเทวี, กรุงเทพฯ. จัดทำโดยกอง
ฝึกอบรม กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ. 303-314.

อุดมศรี อินทรโชติ ทวี อบอุ่น และสุรพล เสี่ยงแจ้ว. 2540. อายุและขนาดที่เหมาะสมในการเลี้ยงไก่
ลูกผสมพื้นเมืองที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคในครัวเรือน. รายงานผลงานวิจัย
งานค้นคว้าและวิจัยการผลิตสัตว์ ประจำปี 2539 สาขาการปรับปรุงพันธุ์สัตว์และการ
จัดการฟาร์ม. 298-319.

- Abeni, F. and G. Bergoglio. 2001. Characterization of different strain of broiler chicken by carcass measurement, chemical and physical parameters and NIRS on breast muscle. *Meat Sci.* 57: 133-137.
- Allen, C.D., D.L. Fletcher, J.K. Northcutt and S.M. Russell. 1998. The relationship of broiler breast color to meat quality and shelf-life. *Poult. Sci.* 77: 361-366.
- Al-Najdawi, R. and B. Abdullah. 2002. Proximate composition selected mineral, cholesterol content and lipid oxidation of mechanically and hand-deboned chickens from the Jordanian market. *Meat Sci.* 61: 243-247.
- Ajuyah, A.O., D.U. Ahn, R.T. Hardin and J.S. Sim. 1993. Dietary antioxidants and storage affect chemical characteristics of Ω -3 fatty acid enriched broiler chicken meats. *J. Food Sci.* 58(1): 43-46.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis (17th Ed.) Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburg, Md.
- Bartov, I. 1998. Lack of interrelationship between the effects of dietary factors and food withdrawal on carcass quality of broiler chickens. *Bri. Poult. Sci.* 39: 426-433.
- Biggs, H.G., J.M. Erikson and W.R. Moorehead. 1975. A manual colorimetric assay of triglycerides in serum. *Chin. Chem.* 21: 437-441.
- Bilgen, G., G. Oktay, Tokgoz, G. Guner and S. Yalcin. 1999. Collagen content and electrophoretic analysis of type I collagen in breast skin of heterozygous naked neck and normally feathered commercial broilers. *Tr. J. Vet. and Anim. Sci.* 23: 483-487.
- Bragagnolo, N. 2001. Comparative aspects of meats according to fatty acid profile and cholesterol level. In Second International Virtual Conference on Pork Quality, 5th November-6th December 2001. Retrieved April 20, 2002, from <http://www.conferencia.uncnet.br/pork/seg>.
- Castellini, C., C. Mugnai and A. Del Bosco. 2002. Effect of organic production on broiler carcass and meat quality. *Meat Sci.* 60: 219-225.
- Castellini, C., A.D. Bosco, C. Mugnai and M. Pedrazzoli. 2006. Comparison of two chicken genotypes organically reared: oxidative stability and other qualitative traits of the meat. *Ital. J. Anim. Sci.* Vol. 5

- Chaudhry, K. 2004. Medical Laboratory Techniques. Medical books, <http://careermakers.tripod.com/medilab/chapter5.htm>
- Cornforth, D.P. 1994. Color: its basis and importance. pp. 34-78. *In*: A.M. Pearson, and T.R. Dutson (eds.). Quality Attributes and their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg, Maryland, USA.
- Cunningham, M. and D. Acker. 2001. Animal Science and Industry. Prentice-Hall, Inc. New York. USA. 746.
- De Almeida, J.C., M.S. Perassolo, J.L. Camargo, N. Bragagnolo and J.L. Gross. 2006. Fatty acid composition and cholesterol content of beef and chicken meat in Southern Brazil. *Braziliab J. of Pharmaceutical Sci.* 42: 109-117.
- Fanatico, A.C., P.B. Pillai, J.L. Emmert and C.M. Owens. 2007. Meat quality of slow-and fast-growing chicken genotypes fed low-nutrient or standard diets and raised indoors or with outdoor access. *Poult. Sci.* 86: 2245-2255.
- Fernandez, X., G. Monin, A. Talmant, J. Mourot and B. Lebret. 1999. Influence of intramuscular fat content on the quality of pig meat: 1. Composition of lipid fraction and sensory characteristics of *m. Longissimus lumborum*. *Meat Sci.* 53: 59-65.
- Fernandez, X., V. Sante, E. Baeza, E. Lebihan-Duval, C. Berri, H. Remignon, R. Babil, G. Lepottier, N. Millet, P. Berge and T. Astruc. 2001. Post mortem muscle metabolism and meat quality in three genetic types of turkey. *Poult. Sci.* 42: 462-469.
- Fletcher, D.L. 1999. Broiler breast meat color variation, pH and texture. *Poult. Sci.* 78: 1323-1327.
- Fletcher, D.L. 2002. Poultry meat quality. *World's Poult. Sci.* 58: 131-145.
- Flores, M., E. Armero, M. C. Aristroy and F. Toldra. 1999. Sensory characteristics of cooked pork loin as affected by nucleotide content and post mortem meat quality. *Meat Sci.*, 51(1); 53-59.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1975. Principle of Meat Science. W.H. Freeman and Co. San Francisco. U.S.A. 417 p.
- Gandemer, G. 1999. Lipids and meat quality: lipolysis, oxidation, Maillard reaction and flavour. *Science des Aliments.* 19: 439-458.

- Haefeli, R.J. and D. Glaser. 1990. Taste response and thresholds obtained with the primary amino acids in humans. *Lebensm. Wiss. Technol.* 23: 523-527.
- Henry, I.L., H.N. Jacob, J.A. Henrik and O. Niels. 2001. Cellular model for induction of drip loss in meat. *J. Agric. Food Chem.* 49: 4876-4883.
- Hill, F. 1969. The solubility of intramuscular collagen in meat animals of various ages. *J. Food Sci.*, 31: 161-166.
- Honikel, K.O. 1987. How to measure the water holding capacity of meat? Recommendation of standardize method. *In: Evaluation and Control of Meat Quality in Pigs.* Eds. P.V. Tarrant, Eikelenboom, G. and G. Monin, Martinus Nijhoff, Publisher, The Hague, 129-142 p.
- Honikel, K. O. and R. Hamm. 1999. Measurement of water-holding capacity and juiciness. *In: Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products.* Eds. A.M. Pearson and T. R. Dutson. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg, Maryland. USA. 125-161 p.
- Hultin, H.O. 1985. Characteristics of muscle tissue *In: Food Chemistry.* Eds. O.R. Fennema. Marcel Dekker Inc. USA. pp. 726-788.
- Jaturasitha, S., V. Leangwunta, A. Leotaragul, A. Phongphaew, T. Apichartsrungkoon, N. Simasathitkul, T. Vearasilp, L. Worachai and U. ter Meulen. 2002. A comparative study of Thai native chicken and broiler on productive performance, carcass and meat quality. *Deutscher Tropentag In: "Challenges to Organic Farming and Sustainable Land Use in the Tropics and Subtropics"* Witzenhausen, Germany, Oct. 9-11, 2002.
- Jaturasitha, S., T. Srikanchai, M. Kreuzer and M. Wicke. 2008a. Differences in carcass and meat characteristics between chicken indigenous to Northern Thailand (Black-boned and Thai native) and imported extensive breeds (Bresse and Rhode Island Red). *Poul Sci.* 87: 160-169.
- Jaturasitha, S., A. Kayan and M. Wicke. 2008b. Carcass and meat characteristics of male chickens between Thai indigenous compared with improved layer breeds and their crossbred. *Arch. Tierz.*, Dummerstorf 51(3): 283-294.

- Jette, F.Y., R. Katja, S. Jan, L.S. Charlotte, H.N. Jacob and Henrik J.A. 2003. Significance of preslaughter stress and different tissue PUFA level on the oxidative status and stability of porcine muscle and meat. *J. Agric. Food chem.* 51: 6877-6881.
- Johnson, D.D., C.H. McGowan, G. Nurse and M.R. Anous. 1995. Breed type and sex effects on carcass traits, composition and tenderness of young goats. *Small Rum. Res.* 17: 57-63.
- Kannan G., J.L. Heath, C.J. Wabeck, M.C.P. Souza, J.C. Howe and J.A. Mench. 1997. Effect of crating and transport on stress and meat quality characteristic in broilers. *J. Poult. Sci.* 76:523-529.
- Kawamura, Y. 1990. Umami: one of the basic tastes. *Food Technol. Inter.* Europe: 151-155.
- Lawrie, R.A. 1998. *Lawrie's Meat Science*. 6th edition. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England. 336 p.
- Leenstra, F.R., P.F.G. Vereijken and R. Pit. 1986. Fat Deposition in a Broiler Sire Strain. I. Phenotypic and Genetic Variation in, and Correlations Between, Abdominal Fat, Body Weight and Feed Conversion. *Poult. Sci.* 65: 1225-1235.
- Leseigneur, A., E. David and G. Gandemer. 1991. Lipid composition of pork muscle in relation to the metabolic type of the fibres. *Meat Sci.* 29:229-241.
- Loneragan, S.M., N. Deeb, C.A. Fedler and S.I. Lamont. 2003. Breast meat quality and composition in unique chicken population. *Poult. Sci.* 82: 1990-1994.
- Lyon, C.E. and R.J. Buhr. 1999. Biochemical basis of meat texture *In: Poultry Meat Science*. eds. R.I. Richardson and G.C. Mead. 1999. *Poultry Science Symposium Series*. Volume twenty-five. 99-126.
- MacLeod, G. and J.M. Ames. 1988. Soy flavor and its improvement. *CRC Crit. Revs. Food Sci. Nutr.* 27: 219-400.
- Moran, E.T., Jr. 1999. Live production factors influencing yield and quality of poultry meat. *In: Poultry Meat Science*. eds. R.I. Richardson and G.C. Mead. 1999. *Poultry science symposium series*. Volume 25: 179-195.
- Musa, H.H., G.H. Chen, J.H. Cheng, E.S. Shuiep and W.B. Bao. 2006. Breed and sex effect on meat quality of chicken. *Int. J. Poult. Sci.* 5(6): 566-568.

- Newman, R.E., W.L. Bryden, E. Fleck, J.R. Ashes, W.A. Buttemer, L.H. Storlien and J.A. Downing. 2002. Dietary n-3 and n-6 fatty acids alter avian metabolism: Metabolism and abdominal fat deposition. *Brit. J. Nutr.* 88: 11-18.
- Nielsen, B.L., M.G. Thomsen, P. Sorensen and J.F. Young. 2003. Feed and strain effects on the use of outdoor areas by broilers. *Brit. Poult. Sci.*, 44 (2): 161-169.
- Nishimura, T., M.R. Rhue, A. Okitani and H. Kato. 1988. Components contributing to the improvement of meat taste during storage. *Agric. Biol. Chem.* 52: 2323-2330.
- Nute, G.R. 1999. Sensory assessment of poultry meat quality. In R. I. Richardson and G. C. Mead (Ed.), *Poultry Science*. UK: Wallingford. (pp. 369-376)
- Pelicano, E.R.L., P.A. de Souza, H.B.A. de Souza, A. Oba, E.A. Norkus, L.M. Kodawara and T.M.A. de Lima. 2003. Effect of different probiotics on broiler carcass and meat quality. *Brazil. J. Poult. Sci.* 5(3): 207-214.
- Phuong, T.T.M. 2002. Study on the productivity and meat quality of AC chicken (black-bone chicken) in Vietnam. In: *Proceeding of an International Symposium Cum Workshop*. Hanoi, Vietnam. pp 235-244.
- Pikul, J. and F.A. Kummerow. 1990. Lipid oxidation in chicken muscle and skin after roasting and refrigerated storage of main broiler parts. *J. Food Sci.* 55(1): 30-37.
- Powell. T.H., M.C. Hunt and M.E. Dikeman. 2000. Enzymatic assay to determine collagen thermal denaturation and solubilization. *Meat Sci.* 54: 307-311.
- Rikimaru, K. and H. Takahashi. 2010. Evaluation of the meat from Hinai-jidori chickens and broilers: Analysis of general biochemical components, free amino acids, inosine 5'-monophosphate, and fatty acids. *Poult. Sci.* 19: 327-333.
- Roberts, V. 1997. *British Poultry Standards*. Blackwell Science Ltd., Cambridge. 368 p.
- Rossell, J. B. 1994. Measurement of rancidity. In: *Rancidity in Foods*. Eds. Allen J. C. and R. J. Hamilton. Blackie Academic & Professional, London, UK. 22-53 p.
- Rule, D.C., K.S. Broughton, S.M. Shellito and G. Maiorano. 2002. Comparison of muscle fatty acid profiles and cholesterol concentrations of bison, beef cattle, elk and chicken. *J. Anim. Sci.* 80: 1202-1211.
- Sales, J. and J.P. Hayes. 1996. Proximate, amino acid and mineral composition of ostrich meat. *Food Chem.* 56(2): 167-170.

- SAS Institute. 1997. SAS Systems for Windows, release 6.12, version 8.2. Cary, NC: SAS Institute Inc.
- Scanes, C.G., G. Brant and M.E. Ensminger. 2004. Poultry Science. Pearson Education, Inc., Upper Saddle River, New Jersey. pp. 372.
- Smith, D.P., D.L. Fletcher, R.J. Buhr and R.S. Beyer. 1993. Pekin duckling and broiler chicken pectoralis muscle structure and composition. *Poult. Sci.* 72: 202-208.
- Spanier, A.M. and J.A. Miller. 1993. Role of protein and peptides in meat flavor. *In: Food Flavor and Safety; Molecular Analysis and Design.* Eds. Spanier, A.M., H. Okai and M. Tamura. Maple Press. Washington, D.C. pp. 352.
- Yu, L.H., E.S. Lee, J.Y. Jeong, H.D. Paik, J.H. Choi and C.J. Kim. 2005. Effect of thawing temperature on the physicochemical properties of pre-rigor frozen chicken breast and leg muscles. *Meat Sci.* 71: 375-382.
- Van Heerden, S.M., H.C. Schonfeldt, M.F. Smith and D.M. Jansen van Rensburg. 2002. Nutrient content of South African chickens. *J. Food Comp. Anal.* 15: 47-64.
- Warris, P.D. 2000. The effect of live animal handling on carcass and meat quality. *In: Meat Sci.* CABI Publishing. Wallingford. 131-155.
- Wattanachant, S., S. Benjakul and D.A. Ledward. 2004. Composition, color and texture of Thai Indigenous and broiler chicken muscles. *Poult. Sci.* 83: 123-128.
- Wood, J.D., R.I. Richardson, G.R. Nute, A.V. Fisher, M.M. Campo, E. Kasapidou, P.R. Sheard and M. Enser. 2003. Effects of fatty acids on meat quality: a review. *Meat Sci.* 66: 21-32.
- Xiong, Y.L., A.H. Cantor, A.J. Pescatore, S.P. Blanchard and M.L. Straw. 1993. Variations in muscle chemical composition, pH and protein extractability among eight different broiler crosses. *Poult. Sci.* 72: 583-588.